1　食品安全を主な内容とする取組

区分	ガイドライン取組事項	No.	チェック項目
収穫以降の農産物の管理	作業者の衛生管理の実施	1	作業者の衛生管理･健康管理を実施していますか。
		2	必要な時は、その都度手洗いを励行していますか。
		3	履物や帽子等の清潔さの保持に努めていますか。
		4	訪問者に衛生上のルールを守らせるなど、部外者への適切な対応を実施していますか。
	荒茶加工施設における衛生的な水の使用	5	製茶作業に使用する水は、飲用に適する水を使用していますか。
	茶工場内または茶工場から通える場所での手洗い設備やﾄｲﾚ設備の確保と衛生管理の実施	6	手洗い設備やﾄｲﾚ設備は、加工施設から通える場所にありますか。
		7	手洗い設備やﾄｲﾚ設備が汚染源とならないように努めていますか。
		8	手洗いのための石けんや消毒液を設置していますか。
	製茶作業等に使用する器具類等の衛生的な保管、取扱、洗浄	9	農産物残渣等の廃棄物を茶工場やその周辺に放置しないようにしていますか。
		10	製茶機械や茶の運搬に使用する器具類を定期的に洗浄や手入れをしていますか。
		11	製茶作業に使用する容器(袋)を、茶以外のものを運ぶために使用していませんか。
		12	包装資材は、地面に直接置いたり、開放したまま長時間放置したりしていませんか。
		13	作業場で家庭用殺虫剤を使用するときは、直接茶や製茶機械にかかることがないように注意していますか。
		14	茶工場内にペットは持ち込まないようにしていますか。
	荒茶加工施設, 貯蔵施設の適切な内部構造の確保と衛生管理	15	定期的に茶工場の清掃をしていますか。
		16	茶工場内に害虫などの有害生物が侵入･生息しないよう努めていますか。
		17	異物の発見や色の識別、衛生的な作業が行える明るさが保たれていますか。
		18	ボイラーや製茶機械から出る煙などが製品に混入しないように努めていますか。
	収穫･運搬･荒茶加工時の汚染や異物混入を防止する対策の実施	19	生葉は、生葉コンテナなどで適正な管理をしていますか。
		20	喫煙、飲食などが原因となる生産物への異物混入が起こらぬよう、喫煙･飲食は決められた場所で行うようにしていますか
		21	収穫した茶葉に、汚れた資材や備品などが混入していないか確認していますか。
		22	作業時は、内履き、帽子を着用していますか。
		23	たばこ･ガム･ヘアピン･カッター･ドライバーなど、うっかり混入しそうなものを、収穫後の作業を行う場所に置かないようにしていますか。
		24	製茶機械のブラシの劣化による異物混入の恐れはありませんか。
		25	清掃用具･機械部品･工具は定められた場所に保管していますか。
		26	清掃用具は破損しにくい、混入しても発見しやすい色の器具などを使用していますか。

2　環境保全を主な内容とする取組

区分	ガイドライン取組事項	No.	チェック項目
廃棄物の適正な処理･利用	農業生産活動に伴う廃棄物の適正な処理の実施（法令上の義務）	27	資格のある産業廃棄物処理業者に廃棄物（廃プラスチック、空容器、空袋、機械等）の処理を委託していますか。
		28	産業廃棄物管理票の控えと処理業者の資格証明書の写しを入手･保管していますか。
		29	産業廃棄物、資源ごみ等は、区分して保管･処分していますか。
		30	汚染リスクの高い廃油は、別容器に保管し、適正に処分していますか。
	農業生産活動に伴う廃棄物の不適正な焼却の回避（法令上の義務）	31	使用済み資材等の野焼きはしないようにしていますか。
エネルギーの節減対策	施設･機械等の使用における不必要･非効率なエネルギー消費の節減	32	施設･機械等の使用において、エネルギー消費の節減に努めていますか。

3　労働安全を主な内容とする取組　①

区分	ガイドライン取組事項	No.	チェック項目
危険作業等の把握	農業生産活動における危険な作業等の把握	33	危険性の高い機械作業や作業環境、危険箇所を把握していますか。
		34	危険な場所や作業の注意を喚起していますか。
		35	事故発生時の対応方法や緊急連絡先を明記したものを掲示していますか。
		36	救急箱の設置や病院の連絡先の一覧を作成するなど、緊急時に素早く対応できるようにしていますか。
農作業従事者の制限	機械作業、高所作業等等適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者などに対する制限	37	機械作業や高所作業など、適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者などに対する制限を設けていますか。 （酒気帯び、傷病者、作業の未熟練者等は危険な作業に従事させない。定期的に休息を取る等）。
		38	ボイラーの取り扱いは、ボイラーの区分に応じた免許取得者、取扱技能講習修了者、取扱特別教育修了者が行っていますか。 （小型ボイラー以上）
服装及び保護具の着用等	安全に作業を行うための服装や保護具の着用、保管	39	危険性のある作業において、ヘルメットや帽子、保護メガネ、防塵マスク等の防護装備を着用していますか。
作業環境への対応	農作業事故につながる恐れのある作業環境の改善	40	定期的な休憩を取るように心がけていますか。
		41	高温になる部分や危険な物や場所がある場合は、表示していますか。
		42	危険箇所の補強や、緩和の措置を行っていますか。

3　労働安全を主な内容とする取組　②

区分	ガイドライン取組事項	No.	チェック項目
機械等の導入・点検・整備・管理	機械、装置、器具等の安全装備等の確認、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理	43	機械、装置、器具等の安全装備等を確認していますか。
		44	使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を実施していますか。
	機械、装置、器具等の適正な使用	45	危険を伴う機械を利用する際は、周囲の確認や、機器の安全利用に努めていますか。
		46	機械等の取扱説明書を理解し、適正な使用に努めていますか。
農薬・燃料等の管理	農薬、燃料等の適切な管理（法令上の義務を含む）	47	燃料は、火気がなく、部外者がみだりに立ち入らない場所で適切に保管していますか。
事故後の備え	事故後の農業生産の維持・継続に向けた保険への加入	48	ケガや死亡事故への備えとして、労災保険に加入していますか。 （法人経営体、常時5人以上の労働者を雇用する個人経営体、労働者を雇用しており自らが農業労災に特別加入している経営体は必ず加入する必要があります）。

4　農業生産工程管理の全般に係る取組

区分	ガイドライン取組事項	No.	チェック項目
技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用	農業者自ら開発した技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用	49	特許、実用新案、品種登録だけでなく、意匠（特殊な形状の農産物や包装容器が該当します。）、商標、ブランド名、特殊な農法などの知的財産に該当する事項が何かを認識していますか。
情報の記録・保管	茶工場の位置、面積等に係る記録を作成し、保存	50	茶工場の位置、面積等に係る記録を作成し、保存していますか。
	茶の出荷に関する記録の保存	51	生葉の受け入れや荒茶の出荷に関する記録を保存していますか。 （保存期間：1年以上）
生産工程管理の実施	生産工程管理の実施	52	GAPの自己点検を、年1回以上行っていますか。
		53	生産部会や地域の関係者等とＧＡＰ取り組み内容の点検を行っていますか。
ボイラー使用時の登録・主任の設置	ボイラーの設置・使用に必要な届け出、取扱作業主任者の設置（法令上の義務）	54	ボイラーの設置・使用に必要な届出・報告を行っていますか。 （小型ボイラー以上）
		55	ボイラーの取扱作業主任者を設置していますか。 （小規模ボイラー以上）
		56	ボイラーの定期自主検査の記録を保存していますか（保存期間：3年間）。 （小型ボイラーのみ）